



Erdbeer Tiramisu

Zutaten

500g frische Hofer Erdbeeren
250g Mascarpone
250g Topfen
100g Biskotten
3EL Zucker

Saft einer Limette oder Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
100ml Orangensaft
Minze- oder Zitronenmelisse
blätter zum Dekorieren

Zubereitung

Erdbeeren vom Kelch entfernen –
150g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kalt stellen;
Mascarpone, Topfen, 2EL Zucker, Limetten oder
Zitronensaft und Vanillezucker verrühren;
250g Erdbeeren klein schneiden und unter die Mascarponecreme heben.
Biskotten zerbrechen und als erste Schicht im Glas
platzieren und mit O-saft beträufeln.
Danach eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Erdbeerpüree –
noch einmal wiederholen und dann für eine Stunde kühl stellen.



*Guten Appetit wünschen
Johanna & Martin*

